

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 47

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
<p>Chou rouge vinaigrette Mousse de lentilles au citron Concombre au fromage blanc Toast au chèvre</p>	<p>Soupe de potiron Salade de Maïs (Tomate, Maïs, Persil) Mortadelle Salade de pommes de terre Terrine de poisson</p>	<p>Riz aux crevettes Salade Chinoise Endives au bleu</p>	<p>Les entrées du chef MENU A THEME CREOLE Acras de morue Salade palmiste Rougail d'aubergine Salade d'ananas Victoria</p>	<p>Pomelos rose Œuf dur mayonnaise Sardine aux croûtons Champignons crus</p>
<p>Filet de hoki à l'orange Boulettes d'agneau sauce tomate</p>	<p>Rôti de veau aux olives Poisson du jour sauce crustacés</p>	<p>Lasagne végétarienne Bavette grillée sauce béarnaise</p>	<p>Cari poulet Rougail de thon</p>	<p>Aile de raie aux capres Merguez</p>
<p>Poêlée champêtre Boulghour</p>	<p>Salisifis en gratin Coquillettes</p>	<p>Salade verte Tomate provençale</p>	<p>Gratin de christophine Riz créole</p>	<p>Courgettes à l'ail Gratin dauphinois</p>
<p>Fondu président Saint Nectaire Yaourt nature sucré Camembert</p>	<p>Emmental Carré de l'est Yaourt nature sucré Montboissier</p>	<p>Bûchette Saint felicien Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda Chèvre buche Yaourt nature sucré Tome noire</p>	<p>Fraidou Pyrénée Yaourt nature sucré Brie</p>
<p>Flan nappé caramel Mousse framboise Smoothie mangue Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Les desserts du chef Brownie chocolat Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Pomme au four Crème brûlée Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Gâteau de patate douce Salade de mangue Rocher coco Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Liégeois chocolat Compote tous fruits Yaourt aromatisé Corbeille de fruits Bio</p>

